MAISON A.GOICHOT

GIVRY
Champ La Dame

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Champ La Dame
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Le vin bourguignon préféré d'Henri IV est l'un des crus de la Côte Chalonnaise. Produit sur les communes de Givry et ses hameaux, un petit paradis pour la vigne reconnu sous son appellation depuis 1946. Cette appellation comporte 38 climats classés en 1er Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Notre Givry Champ La Dame possède un nez frais avec des arômes de baies rouges. C'est un vin de plaisir possédant une très belle structure. En bouche, il est équilibré, avec des tanins agréables qui allient finesse et délicatesse.

Accord Mets et Vin

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les grillades ainsi que les fromages à pâte molle.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com